Sous-vide Garer

10028297
10028298

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht und Funktionstasten 3
Inbetriebnahme und Bedienung 3
Tipps zum Garen 4
Reinigung und Pflege 5
Hinweise zur Entsorgung 5
Konformitätserklärung 5

Technische Daten

Artikelnummer	**10028297, 10028298**
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	550 W

Sicherheitshinweise

Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn Sich die Kochwanne nicht im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät fern von Vorhängen und anderen brennbaren Stoffen.
- Fassen Sie während des Betriebs keine metallischen Oberflächen an, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Wanne entnehmen oder den Deckel öffnen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Essen oder Flüssigkeiten in der Wanne.
- Öffnen Sie den Deckel immer zur Ihnen abgewandten Seite, damit Sie sich nicht an austretendem Dampf verbrühen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutze oder einigen. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit heißem Wasser ab.
- Benutzen Sie die Kochwanne nicht auf dem Herd oder in der Mikrowelle.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Gerätespannung entsprechen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Lassen Sie kaputte Teile vom Hersteller, einem Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzen.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Benutzen Sie nur Zubehör, dass vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Setzen Sie das Gerät erst komplett zusammen, bevor Sie es einschalten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einer zeit- oder ferngesteuerten Steckdose.

Geräteübersicht und Funktionstasten

1 Glasdeckel

2 Herausnehmbare Kochwanne

3 Menü

4 Temperatur/Timer

5 Start/Abbrechen

6 Ein/Aus

Inbetriebnahme und Bedienung

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Ein-Taste, bis die Kontrollleuchte und das Display angehen.

Hinweise zum Sous-vide Garen
Um Lebensmittel mit dem Sous-vide Garer garen zu können, müssen die Lebensmittel vorher einzeln in Vakuumbeutel verpackt und vakuumiert werden.

Gartemperatur
Der Temperaturbereich des Geräts beträgt 40-90°C. Die Temperatur lässt sich in 1°C-Schritten einstellen. Die einzelnen Lebensmittel müssen bei verschiedenen Temperaturen gegart werden. Die empfohlenen Gartemperaturen können Sie der Tabelle im nächsten Absatz entnehmen.

Garzeit
Die Garzeit hängt mehr von der Dicke der zu garenden Lebensmittel, als von ihrem Gewicht ab. Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde. Sie können die Garzeit von 1-24 Stunden anpassen. Die empfohlenen Garzeiten können Sie der Tabelle im nächsten Absatz entnehmen.

Geeignete Lebensmittel
Fleisch eignet sich optimal zum Garen im Sous-vide Garer, da es sehr zart wird und der volle Geschmack erhalten bleibt. Folgende Lebensmittel eignen sich sehr gut zum Sous-vide Garen:

- Rotes Fleisch, wie Lamm, Rind oder Schwein.
- Geflügel, wie Huhn, Pute oder Ente.
- Wurzelgemüse, wie Kartoffeln, Karotten, Pastinaken oder Rüben.
- Festes Obst, wie Äpfel oder Birnen.
- Weiches Gemüse, wie Erbsen, Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Aubergine oder Zwiebeln.
- Weiches Obst, wie Mango, Pflaumen, Aprikose, Pfirsich, Nektarine oder Erdbeeren.

Lebensmittel vakuumieren

Bevor Sie die Lebensmittel vakuumieren, können Sie ganz nach Belieben Marinade oder Gewürze, Butter oder Öl mit in den Vakuumbeutel geben. Benutzen Sie einen Vakuumierer, um die Luft aus dem Beutel zu entfernen. Durch das Vakuumieren bleibt der natürliche Geschmack enthalten, während Marinade und Gewürze besser von den Lebensmitteln absorbiert werden. Nach dem Garen können Sie Lebensmittel, wie beispielsweise Fleisch zusätzlich noch kurz anbraten, um den Geschmack noch zu verbessern.

So bedienen Sie den Sous-vide Garer

- Füllen Sie die Wasser in die Kochwanne und setzen Sie den Deckel auf. Drücken Sie mehrmals auf die MENU-Taste und wählen Sie „Sous VIDE" aus. Die Kontrollleuchte zeigt das gewählte Programm.
- Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.Drücken Sie mehrmals auf die TIME-Taste und wählen Sie die gewünschte Garzeit aus. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Garzeit um 10 Minuten. Sobald sie alles eingestellt haben, drücken Sie die START-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Während sich das Gerät aufheizt, blinkt die rote Kontrollleuchte. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun bereit zum Garen. Öffnen Sie den Deckel und befüllen Sie die Kochwanne mit Hilfe einer Zange mit den verschlossenen Beuteln. Achten Sie darauf, dass die Beutel komplett mit Wasser bedeckt sind, die MAX-Markierung aber nicht überschritten wird.
- Drücken Sie auf die START-Taste, um den Garprozess zu starten. Sobald die Zeit abgelaufen ist ertönt ein dreifacher Signalton und das Gerät geht automatisch aus.

Empfohlene Garzeiten und Gartemperaturen

Lebensmittel	Gartemperatur	Garzeit	Dicke
Rinderfilet, Koteletts	≥49°C	1-6 Stunden	1-2 cm
Rindersteaks	≥49°C	2-8 Stunden	4-5 cm
Rinderkamm, Lammkeule, Wild	≥49°C	8-24 Stunden	4-6 cm
Schweinebauch	82°C	10-12 Stunden	3-6 cm
Schweinerippen	59°C	10-12 Stunden	2-3 cm
Schweinekoteletts	≥56°C	4-8 Stunden	2-4 cm
Schweinebraten	≥56°C	10-12 Stunden	5-7 cm
Hühnerbrust	82°C	2-6 Stunden	3-5 cm
Hühnerbrustfilet	64°C	1-4 Stunden	3-5 cm
Hühnerflügel mit Knochen	82°C	2-6 Stunden	3-5 cm
Hühnerflügel ohne Knochen	64°C	1-4 Stunden	3-5 cm
Hühnerkeule	82°C	2-6 Stunden	5-7 cm
Entenbrust	64°C	3-8 Stunden	3-5 cm
Fisch mager	≥47°C	1-2 Stunden	3-5 cm
Fisch fett	≥47°C	1-2 Stunden	3-5 cm
Garnelen	60°C	1 Stunden	2-4 cm
Hummerschwanz	60°C	1 Stunden	4-6 cm
Jakobsmuscheln	60°C	1 Stunden	2-4 cm
Wurzelgemüse	≥83°C	1-2 Stunden	1-5 cm
Zartes Gemüse	≥83°C	1-2 Stunden	1-5 cm

Die Kochzeit hängt von der Dicke und der Textur der verwendeten Lebensmittel ab. Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Testen Sie verschiedene Garzeiten und Temperaturen aus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Die angegebene Dicke bezieht sich auf vakuumierte Lebensmittel. Dünnere Lebensmittel brauchen in der Regel eine kürzere Kochzeit.

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

Rind, Lamm und Schwein	Rare: 40°C Medium rare: 56°C Medium: 60°C Medium well: 65°C Well: 70°C
Geflügel	Mit Knochen: 82°C Ohne Knochen: 64°C
Fisch und Meeresfrüchte	Rare: 47°C Medium rare: 56°C Medium: 60°C
Gemüse	83-87°C

Tipps zum Garen

- Achten Sie darauf die Wanne nicht zu überfüllen. Der Wasserpegel muss sich immer zwischen der MIN und MAX-Markierung befinden. Das Essen sollte komplett mit Wasser bedeckt sein.
- Schneiden Sie Fleisch in kleinere Stücke, damit das Fleisch zarter und die Garzeit verkürzt wird. Dünnere Stücke verkürzen die Kochzeit. Damit die Lebensmittel gleichzeitig fertig sind, empfehlen wir Ihnen die zu garenden Lebensmittel in gleich dicke Stücke zu schneiden.
- Beim Garen entsteht Kondenswasser. Dadurch kann es vorkommen, dass die Sicht in das Gerät etwas getrübt wird. Heben Sie den Deckel vorsichtig an, damit das Kondenswasser zurück in die Wanne läuft. Öffnen Sie den Deckel während dem Garen so selten wie möglich, damit so wenig Hitze wie möglich aus dem Garer entweicht.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es auseinandernehmen.
- Der Deckel und die Kochwanne sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie den Deckel in die Obere Ablage der Spülmaschine. Weichen Sie die Wanne vorher in warmes Wasser ein, damit sich eingebrannte Essenreste lösen.
- Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Lappen und reiben Sie sie trocken.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.
- Da die Gerätebasis elektrische Teile enthält, tauchen Sie sie nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Entsorgung und Konformitätserklärung

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 6
Safety Instructions 6
Product Description 7
Use and Operation 7
Cooking Tips 8
Cleaning and Care 9
Disposal Considerations 9
Declaration of Conformity 9

Technical Data

Item number	**10028297, 10028298**
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power	550 W

Safety Instructions

Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- During cooking, the temperature of the touchable surface may be very hot. Please exercise extreme caution when opening the lid. Use handles and oven mitts to move the unit, the cooking pan and the lid when hot.
- Place the appliance on a firm and even surface, Set it up so that it cannot tip over.
- The machine should only be used under supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not switch on the appliance when it is empty.
- Do not immerse the base of the unit in water or any other liquid.
- Be careful when lifting and removing lid after cooking. Always tilt the lid away from you as steam is hot and can result in serious burns.
- Make sure all parts are correctly mounted before you switch on the appliance.
- Do not plug in or switch on the unit without having the cooking pan inside the unit.
- Do not rinse with water that is warmer than 80°C

Product Description

1 Glass lid

2 Replacable cooking pan

3 Menu

4 Temperature/Timer

5 Start/Cancel

6 On/Off

Use and Operation

Place the appliance on a firm and even surface. Plug the unit on and press the power button for 3 seconds until the the display and the inidcator light illuminate.

Hints on Sous-vide Cooking
Befor cooking you have to place the food into vacuum sealed poches

Cooking Temperature
The temperature range is 40-90°C with 1°C increments. Choose different temperatures for different kind of food and doneness. To find the right cooking temperature see cooking table on the next side.

Cooking Time
The right cooking time depends on the thickness of your food. You may set cooking time between 1 and 24 hours. To find the right cooking time see cooking table on the next side.

Suitable food
Meat is ideal for cooking in thr sous vide mode as it is more tender, succulent and flavour filled.

- Red meats like lamb, beef and pork.
- Poultry like chicken, turkey, duck.
- Fish and Seafood like fish, lobster tails, scallops.
- Root vegetables like potato, carrot, parsnip, beets, turnips.
- Tender vegetables like peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, eggplant, onions, squash.
- Firm fruits like apple, pear.
- Tender fruit like mango, plum, apricot, peach, nectarine, papaya, strawberry.

Vacuum Sealing

Prior sealing you may add marinade, spices, butter oder other ingredients into the vacuum pouch, to enhance flavour. As Oxygen and moisture in air cause food to degrade and lose flavour, texture and nutritional value, the vacuum sealing assists in opening the pores in food such as meat, poultry and seafood so that marinades and seasonings are more readily absorbed for highlighted flavour. After cooking you may roast the food quickly in a pan for extra flavour.

Using the Sous-vide operation

- Fill the cooking pan with water and place the lid on the pan. Press the menu button and choose „Sous VIDE" aus. The indicator light shows the chosen program.
- Use the arrow buttons to set the preferred temperature. Press the TIME button frequently and choose the preferred cooking time. Each time the time button is pressed, the time is increased by 10 minutes. When alle setting are right, press the START button to start the pre-heating process.
- Once the correct temperature has been reached the appliance will beep three times, the indicator light stops flashing and the unit is ready to cook. Open the lid and insert the poches using a pair of tongs. The water level should not exceed the maximum mark but is covered by water.
- Press the Start button to start cooking. When the cooking time has elapsed the appliance will beep three times and switch off automatically.

Cooking Temperature and Time Guidelines

Food	Temperature	Time	Thickness
Tenderloin, cutlets	≥49°C	1-6 hours	1-2 cm
Rib eye, T-bone	≥49°C	2-8 hours	4-5 cm
Blade, chuck, leg of lamb	≥49°C	8-24 hours	4-6 cm
Pork belly	82°C	10-12 hours	3-6 cm
Pork ribs	59°C	10-12 hours	2-3 cm
Pork chops	≥56°C	4-8 hours	2-4 cm
Pork roast	≥56°C	10-12 hours	5-7 cm
Chicken breast with bone	82°C	2-6 hours	3-5 cm
Chicken breast withouth bone	64°C	1-4 hours	3-5 cm
Chicken thigh with bone	82°C	2-6 hours	3-5 cm
Chicken thigh without bone	64°C	1-4 hours	3-5 cm
Chicken legs	82°C	2-6 hours	5-7 cm
Duck brest	64°C	3-8 hours	3-5 cm
Lean fish	≥47°C	1-2 hours	3-5 cm
Fatty fish	≥47°C	1-2 hours	3-5 cm
Shrimp	60°C	1 hours	2-4 cm
Lobster tail	60°C	1 hours	4-6 cm
Scallops	60°C	1 hours	2-4 cm
Root vegetables	≥83°C	1-2 hours	1-5 cm
Tender vegetables	≥83°C	1-2 hours	1-5 cm

Longer cooking times may result in an altered texture of finished foods. These times and temperatures are guidelines. Further cooking may be required to achieve desired result. All thicknesses are measured once the food has been vacuum sealed. Thinner cuts of meat will cook more quickly.

Recommended Cooking Temperatures for Kinds of Doneness:

Beef, Lamb and Pork	Rare: 40°C Medium rare: 56°C Medium: 60°C Medium well: 65°C Well: 70°C
Poultry	Mit Knochen: 82°C Ohne Knochen: 64°C
Fish	Rare: 47°C Medium rare: 56°C Medium: 60°C
Vegetables	83-87°C

Cooking Tips

- Don’t overfill or underfill teh unit. Ensure the level is between the MIN and MAX markings on the inside of the cooking pan. Always ensure that the water covers the food pouches.
- Cuts of Meat. Sous Vide is perfect for the cheaper, tough cuts of meats, as the lengthy cooking process tenderises these cuts and enhances the flavours. Note that thinner cuts of meat will cook more quickly. To ensure food cooks evenly in the same amount of time, we recommend food is cut to similar thicknesses and sizes.
- Condensation can accumulate on the inside of the lid, reducing your vision. Carefully tilt the lid away from you so that the condensation falls back into the pan. The Sours-vide cooker can‘t recover lost heat quickly. If you need to lift the lid, do so quickly to minimise heat loss.

Cleaning and Care

- Switch off and remove the plug from the socket. Allow a cooling period to occur after using the appliance and before cleaning.
- Allow the water to cool in the cooking pan and then pour It out. Allow the unit to completely cool before beginning cleaning.
- Do not immerse the appliance in water for any reason.
- The lid and the removable cooking pan are dishwasher safe, make sure they are then rinsed clean.
- Dry it thoroughly before using the pan again. Clean the exterior of the appliance with a clamp cloth and dry it thoroughly.
- Do not use abrasive cleaning materials, scourers or chemicals to clean any part of the appliance.

Disposal and Declaration of Conformity

According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailled information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposial service.

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un dispositivo Klarstein. La preghiamo di leggere con cura le seguenti istruzioni di installazione e utilizzo del dispositivo e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze per la sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici 10
Avvertenze di sicurezza 10
Descrizione del prodotto e funzione dei tasti 11
Messa in funzione e utilizzo 11
Consigli pratici 12
Pulizia e manutenzione 13
Avvertenze per lo smaltimento 13
Dichiarazione di conformità 13

Dati tecnici

Numero dell'articolo	**10028297, 10028298**
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	550 W

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente il presente libretto di istruzioni e conservarlo per consultazioni future.

- Non accendere il dispositivo se il contenitore interno non è inserito.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana.
- Non spostare il dispositivo quando è in funzione.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Tenere il dispositivo lontano da tende e altri materiali infiammabili.
- Non toccare le superfici metalliche durante il funzionamento, per evitare di bruciarsi.
- Usare guanti da forno quando si estrae il contenitore interno si apre il coperchio.
- Aprire sempre il coperchio dalla parte opposta in modo da non scottarsi con il vapore.
- Staccare la spina dalla presa se non si usa il dispositivo per un tempo prolungato. Attendere che il dispositivo si raffreddi.
- Non lavare il dispositivo con acqua calda.
- Non mettere il contenitore interno sui fornelli o nel microonde.
- Collegare il dispositivo solo a prese che corrispondano al voltaggio indicato.
- Non usare il dispositivo se il cavo di rete o la spina sono danneggiati e farli sostituire dal produttore, da un'azienda o da una persona qualificata.
- I bambini, le persone con disabilità fisiche e mentali non devono utilizzare il dispositivo, a meno che un supervisore non abbia illustrato loro le funzioni e le avvertenze di sicurezza. Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando è in funzione.
- Il dispositivo è destinato unicamente a un utilizzo domestico e non commerciale.
- Usare solo gli accessori originali della casa di produzione.
- Prima di accendere il dispositivo, assicurarsi che tutti i componenti siano stati assemblati.
- Non collegare il dispositivo a una presa con telecomando.

Descrizione del prodotto e funzione dei tasti

1 Coperchio di vetro

2 Contenitore interno estraibile

3 Menu

4 Temperatura/Timer

5 Start/Interruzione

6 Accensione/Spegnimento

Messa in funzione e utilizzo

Posizionare il dispositivo su una superficie piana. Inserire la spina nella presa e tenere premuto per 3 secondi il tasto di accensione finché non si accendono il display e la spia luminosa.

Istruzioni per la cottura sottovuoto
Per poter cuocere sottovuoto, gli alimenti devono essere prima messi sottovuoto singolarmente in sacchetti appositi.

Temperatura di cottura
La temperatura di cottura del dispositivo è compresa tra i 40 °C e i 90 °C ed è regolabile con intervalli di 1 °C. Ogni alimento deve essere cotto a temperature diverse. Le temperature di cottura consigliate sono contenute nella tabella al paragrafo successivo.

Tempo di cottura
Il tempo di cottura dipende più dalla consistenza degli alimenti che dal loro peso. Il tempo di cottura preimpostato è di 1 ora ed e' possibile regolarlo da 1 a 24 ore. I tempi di cottura consigliati sono contenuti nella tabella al paragrafo successivo.

Alimenti idonei alla cottura sottovuoto
La carne è particolarmente adatta alla cottura sottovuoto, poiché diventa molto tenera e il sapore non viene alterato. Di seguito una lista di alimenti adatti alla cottura sottovuoto:

- Carne rossa, come agnello, manzo o maiale.
- Pollame, come tacchino, anatra, pollo.
- Tuberi come patate, carote, pastinaca e rapa.
- Frutta a consistenza dura come mele o pere.
- Verdura tenera come piselli, asparagi, broccoli, cavolfiori, melanzane o cipolle.
- Frutta a consistenza tenera come mango, pesche, albicocche, prugne, pesca noce, fragole.

Mettere gli alimenti sottovuoto

Prima di mettere gli alimenti sottovuoto, è possibile aggiungere nel sacchetto apposito la marinata o le spezie, il burro o l'olio. Utilizzare una macchina per sottovuoto per eliminare l'aria dal sacchetto. Gli alimenti sottovuoto conservano il gusto naturale e nel contempo la marinata e le spezie vengono assorbiti rapidamente esaltando il sapore dei cibi. Dopo la cottura è possibile rosolare leggermente gli alimenti per migliorarne ulteriormente il gusto.

Utilizzo della macchina per cottura sottovuoto

- Riempire il contenitore interno con acqua e chiudere il coperchio. Premere ripetutamente il tasto MENU e selezionare "Sous VIDE". La spia luminosa indica il programma selezionato.
- Utilizzare le freccette per regolare la temperatura desiderata. Per impostare il tempo di cottura premere il tasto TIME. Premendo ripetutamente il tasto è possibile aumentare di 10 minuti il tempo di cottura. Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, premere START per iniziare il processo di pre-riscaldamento.
- Mentre il dispositivo si riscalda, la spia luminosa rossa lampeggia. Raggiunta la temperatura impostata, il dispositivo emette un segnale acustico, la spia smette di lampeggiare e inizia il processo di cottura. Aprire il coperchio e inserire nel contenitore interno i sacchetti sottovuoto con l'aiuto di un paio di pinze. Assicurarsi che i sacchetti siano completamente immersi nell'acqua, ma che non superino l'indicazione MAX.
- Premere il tasto START per iniziare il processo di cottura. Non appena il tempo è scaduto, il dispositivo emette tre segnali acustici e si spegne automaticamente.

Tempi di cottura e temperature consigliate

Alimento	Temperatura di cottura	Tempo di cottura	Spessore
Filetto di manzo, cotoletta	≥49°C	1-6 ore	1-2 cm
Bistecca di manzo	≥49°C	2-8 ore	4-5 cm
Agnello	≥49°C	8-24 ore	4-6 cm
Pancetta	82°C	10-12 ore	3-6 cm
Costine di maiale	59°C	10-12 ore	2-3 cm
Cotoletta di maiale	≥56°C	4-8 ore	2-4 cm
Arrosto di maiale	≥56°C	10-12 ore	5-7 cm
Petto di pollo	82°C	2-6 ore	3-5 cm
Filetto di petto di pollo	64°C	1-4 ore	3-5 cm
Ali di pollo con ossa	82°C	2-6 ore	3-5 cm
Ali di pollo senza ossa	64°C	1-4 ore	3-5 cm
Coscia di pollo	82°C	2-6 ore	5-7 cm
Petto d'anatra	64°C	3-8 ore	3-5 cm
Pesce magro	≥47°C	1-2 ore	3-5 cm
Pesce grasso	≥47°C	1-2 ore	3-5 cm
Gamberetti	60°C	1 ora	2-4 cm
Coda dell'astice	60°C	1 ora	4-6 cm
Molluschi	60°C	1 ora	2-4 cm
Ortaggi a radice	≥83°C	1-2 ore	1-5 cm
Verdura tenera	≥83°C	1-2 ore	1-5 cm

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalla consistenza dell'alimento, i tempi riportati nella tabella sono indicativi. Si consiglia pertanto di provare tempi e temperature differenti fino al raggiungimento del risultato desiderato. Lo spessore indicato si riferisce all'alimento sottovuoto. Alimenti meno spessi necessitano solitamente di tempi di cottura minori.

Temperature di cottura consigliati per diversi tipi di cottura:

Manzo, agnello e maiale	al sangue: 40°C poco cotto: 56°C cottura media: 60°C al punto giusto: 65°C ben cotto: 70°C
Pollame	con ossa: 82°C senza ossa: 64°C
Pesce e frutti di mare	poco cotti: 47°C cottura media: 56°C al punto giusto: 60°C
Verdure	83-87°C

Consigli pratici

- Prestare attenzione a non riempire troppo il contenitore interno . Il livello dell'acqua deve essere sempre tra il segno MIN e MAX. Gli alimenti devono essere completamente coperti d`acqua.
- Tagliare la carne a pezzetti in modo che questa diventi più tenera e il tempo di cottura sia più breve. Si consiglia di tagliare gli alimenti con lo stesso spessore per una cottura omogenea.
- Durante la cottura si forma la condensa e può succedere che il vetro si appanni. Alzare il coperchio con cautela, in modo che la condensa finisca nel contenitore interno. Infine, durante la cottura cercare di sollevare il coperchio il meno possibile per evitare dispersioni di calore.

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire il dispositivo, staccare la spina dalla presa.
- Lasciare raffreddare il dispositivo prima di pulirlo.
- Il coperchio e il contenitore interno possono essere lavati in lavastoviglie. Mettere il coperchio nello scomparto superiore della lavastoviglie. Lavare il contenitore interno prima nell'acqua calda, in modo da scrostare più facilmente i residui di cibo.
- Asciugare con cura tutti i componenti prima di assemblarli nuovamente.
- Lavare la parte esterna con un panno umido e asciugarla con cura.
- Non utilizzare per la pulizia detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non immergere mai la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi poiché contiene parti elettriche.

Smaltimento e dichiarazione di conformità

Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici e elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si protegge il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

Produttore: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

CE

Questo prodotto e conforme alle seguenti direttive europee:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques 14
Consignes de sécurité 14
Aperçu de l'appareil et touches de commande 15
Mise en marche et fonctionnement 15
Astuces pour la cuisson 16
Nettoyage et entretien17
Informations sur le recyclage 17
Déclaration de conformité 17

Données techniques

Numéro d'article	**10028297, 10028298**
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance	550 W

Consignes de sécurité

Lire attentivement toutes les indications avant d'utiliser l'appareil. Conserver ce mode d'emploi soigneusement pour pouvoir le consulter à tout moment.

- Ne pas allumer l'appareil lorsque la cuve de cuisson n'est pas dans l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas submerger l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Placer l'appareil loin des rideaux ou de tout autre type de matières inflammables.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lors de son fonctionnement pour éviter tout risque de brûlure.
- Utiliser des maniques pour retirer la cuve de cuisson ou pour ouvrir l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide.
- Retirer le couvercle en retirant le côté opposé à vous pour éviter de vous ébouillanter avec la vapeur d'eau.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne va pas être utilisé pendant une longue période ou pour le nettoyer. Attendre que l'appareil ait bien refroidi.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau chaude.
- Ne pas utiliser la cuve de cuisson avec un four ou un four à micro-ondes.
- S'assurer que la tension de votre système électrique corresponde à la tension supportée par l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Faire remplacer les parties endommagées par le fabricant, un atelier qualifié ou un spécialiste.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser vos enfants jouer avec l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel, mais à un usage ménager ou similaire.
- Utiliser uniquement des accessoires expressément autorisés par le fabricant.
- Assembler toutes les pièces de l'appareil avant de l'utiliser.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise télécommandée ou programmée.

Aperçu de l’appareil et touches de commande

1 Couvercle en verre

2 Cuve de cuisson amovible

3 Menu

4 Température/minuterie

5 Marche/arrêt

6 Allumer/éteindre

Mise en marche et fonctionnement

Placer l’appareil sur une surface plane. Le brancher et appuyer pendant environ 3 secondes sur la touche « Allumer », jusqu’à ce que le témoin lumineux et l’écran s’allument.

Indications pour la cuisson sous vide
Pour pouvoir cuire des aliments sous vide, ces derniers doivent être préalablement emballés séparément dans un sachet à cet effet, puis être mis sous vide.

Température de cuisson
La température de cuisson se situe entre 40 et 90 °C et peut être réglée degrés à degrés. Chaque aliment doit être cuit de manière séparée et à une température différente. Un tableau des températures de cuisson recommandées est disponible plus bas.

Temps de cuisson
Le temps de cuisson dépend plus fortement du volume de l’aliment que de son poids. Le temps de cuisson par défaut est d’une heure et peut être ajusté entre 1 et 24 heures. Un tableau des températures de cuisson recommandées est disponible plus bas.

Aliments appropriés
La viande est un aliment idéal pour la cuisson sous vide : elle reste tendre et garde tout son goût. Les aliments suivants sont également adéquats pour la cuisson sous vide :

- Viandes rouges telles que l’agneau, le bœuf et le porc.
- Volaille telle que le poulet, la dinde et le canard.
- Légumes potagers tels que les pommes de terre, les carottes, les panais, les navets.
- Les fruits fermes tels que les pommes ou les poires.
- Les légumes tendres tels que les petits pois, les asperges, les brocolis, les choux fleurs, les aubergines, ou les oignons.
- Les fruits tendres tels que les mangues, les prunes, les abricots, les pêches, les nectarines ou les fraises.

Mise sous vide des aliments

Avant de mettre sous vide vos aliments, vous pouvez les assaisonner à votre goût. Pour cela, ajouter une marinade, des épices, du beurre ou de l'huile dans le sachet. Utiliser une machine sous vide pour extraire l'air du sachet. Grâce à la mise sous vide, le goût naturel des aliments est conservé et la marinade ainsi que les épices sont mieux absorbées lors de la cuisson. Après celle-ci, il est possible de faire revenir légèrement les aliments pour en relever les saveurs.

Cuisson sous vide

- Remplir la cuve de cuisson d'eau et placer le couvercle sur l'appareil. Appuyer plusieurs fois sur la touche MENU et choisir l'option SOUS VIDE. Le témoin lumineux montre le programme choisi.
- Utiliser les touches fléchées pour ajuster la température à votre volonté. Appuyer plusieurs fois sur la touche TIME pour choisir le temps de cuisson. À chaque pression, le temps de cuisson augmente de 10 minutes. Une fois les réglages terminés, appuyer sur la touche START : le préchauffage se met alors en marche.
- Pendant le préchauffage, le témoin lumineux rouge clignote. Dès que l'appareil atteint la température préréglée, un « bip » retentit : l'appareil est alors prêt pour la cuisson. Retirer le couvercle et disposer les sachets fermés dans la cuve à cuisson à l'aide d'une pince. S'assurer que les sachets soient totalement recouverts d'eau. Veiller cependant à ne pas dépasser l'indication MAX.
- Appuyer sur la touche START pour mettre en route la cuisson. Dès que le temps de cuisson s'est écoulé, trois « bips » retentissent. L'appareil s'arrête alors automatiquement.

Temps et températures de cuisson recommandés

Aliments	Température de cuisson	Temps de cuisson	Grosseur
Filet de bœuf, côtelettes	≥49°C	1 à 6 heures	1 à 2 cm
Steak	≥49°C	2 à 8 heures	4 à 5 cm
Côtes premières de bœuf, gigot d'agneau, gibier	≥49°C	8 à 24 heures	4 à 6 cm
Lard	82°C	10 à 12 heures	3 à 6 cm
Côtes de porc	59°C	10 à 12 heures	2 à 3 cm
Côtelettes de porc	≥56°C	4 à 8 heures	2 à 4 cm
Rôti de porc	≥56°C	10 à 12 heures	5 à 7 cm
Blanc de poulet	82°C	2 à 6 heures	3 à 5 cm
Filets de poulet	64°C	1 à 4 heures	3 à 5 cm
Ailes de poulet avec os	82°C	2 à 6 heures	3 à 5 cm
Ailes de poulet sans os	64°C	1 à 4 heures	3 à 5 cm
Cuisses de poulet	82°C	2 à 6 heures	5 à 7 cm
Magret de canard	64°C	3 à 8 heures	3 à 5 cm
Poisson maigre	≥47°C	1 à 2 heures	3 à 5 cm
Poisson gras	≥47°C	1 à 2 heures	3 à 5 cm
Crevettes	60°C	1 heure	2 à 4 cm
Queues de homard	60°C	1 heure	4 à 6 cm
Coquilles Saint-Jacques	60°C	1 heure	2 à 4 cm
Légumes racines	≥83°C	1 à 2 heures	1 à 5 cm
Légumes tendres	≥83°C	1 à 2 heures	1 à 5 cm

Le temps de cuisson dépend de la grosseur et de la texture de l'aliment. Les durées fournies sont de nature indicative. Tester les différents temps et températures de cuisson jusqu'à atteindre le résultat désiré. Les mesures fournies indiquent la grosseur des aliments après leur mise sous vide. Si les aliments sont plus fins, diminuer le temps de cuisson.

Pour obtenir la cuisson de votre choix, nous vous conseillons les températures suivantes :

Bœuf, agneau et porc	Saignant : 40 °C Saignant/à point : 56 °C À point : 60 °C À point/bien cuit : 65 °C Bien cuit : 70 °C
Volaille	Avec des os : 82 °C Sans os : 64 °C
Poisson et fruits de mer	Saignant : 47 °C À point : 56 °C Bien cuit : 60 °C
Légumes	83-87 °C

Astuces pour la cuisson

- Veiller à ne pas trop remplir la cuve de cuisson. Le niveau de l'eau doit se situer entre les indications MIN et MAX. Les aliments doivent totalement être recouverts d'eau,
- Pour que la viande reste tendre et pour réduire le temps de cuisson, vous pouvez la couper en petits morceaux. Pour que la cuisson des aliments soit égale, nous vous conseillons de les couper de la même taille.
- Lors de la cuisson, l'eau se condense. Il se peut donc qu'il soit impossible de voir l'intérieur de l'appareil à travers le couvercle en verre. Retirer ce dernier avec précaution pour que l'eau condensée retombe dans la cuve. Ouvrir l'appareil le moins souvent possible pendant la cuisson pour éviter que la chaleur ne s'échappe.

Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le démonter.
- Le couvercle et la cuve de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Placer le couvercle dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle. Faire tremper la cuve préalablement dans de l'eau chaude pour ôter les restes de nourriture.
- Bien essuyer le couvercle et la cuve avant de les remettre à leur place.
- Nettoyer la partie extérieure avec un chiffon humide puis essuyer.
- Ne pas utiliser de nettoyants agressifs ou d'abrasifs.
- La base de l'appareil contient des éléments électriques. Ne jamais la submerger dans de l'eau ou d'autres liquides.

Recyclage et déclaration de conformité

Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Fabricant : CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin- Allemagne

CE

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2004/108/CE (CEM)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de su aparato Klarstein. Por favor, lea con atención el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños técnicos. Sobre los daños acaecidos debido a una deficiente aplicación de las indicaciones de seguridad o a un uso inapropiado del aparato, declinamos asumir cualquier responsabilidad.

Índice de contenidos

Datos técnicos 18
Indicaciones de seguridad 18
Vista general del aparato y teclas de función 19
Puesta en funcionamiento y utilización 19
Consejos para la cocción 20
Limpieza y cuidados 21
Indicaciones para la retirada del aparato 21
Declaración de conformidad 21

Datos técnicos

Número del árticulo	**10028297, 10028298**
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	550 W

Indicaciones de seguridad

Lea con atención las siguientes indicaciones de seguridad y conserve este manual de instrucciones mientras tenga en su poder el aparato.

- No encienda el aparato cuando no esté dentro el recipiente de cocción.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y lisa.
- No mueva el aparato mientras esté en marcha.
- No sumerja el aparato ni agua ni en cualquier otro líquido.
- Mantenga el aparato alejado de cortinas y de otros materiales fácilmente inflamables.
- Procure no tocar el aparato mientras esté en funcionamiento. Puede usted quemarse.
- Utilice siempre el guante protector cuando quiera abrir la tapa o retirar el recipiente de cocción.
- No utilice el aparato cuando no haya colocado en él alimentos o líquidos.
- Abra siempre la tapa por el lado más alejado de usted para evitar escaldarse con el vapor resultante de la cocción.
- Desenchufe el aparato si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado. Antes de desenchufarlo, deje que el aparato se enfríe completamente.
- No limpie el aparato con agua caliente.
- No utilice el repiente de cocción en el microondas o en el horno.
- Enchufe el aparato sólo en tomas de electricidad con una tensión equivalente.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de avería lleve el aparato a un taller especializado o póngase en contacto con el fabricante.
- Los niños y las personas con algún tipo de minusvalía física o psíquica sólo deben usar el aparato después de haber sido instruidos detalladamente en su utilización y en las medidas de seguridad correspondientes por una persona adulta responsable y versada en el uso del aparato. No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mientras esté funcionando, no deje el aparato desatendido.
- Este aparato no está concebido para un uso comercial sino para un uso doméstico o similar.
- No utilice ningún accesorio que no haya sido autorizado expresamente por el fabricante.
- Ensamble el aparato y coloque todas las piezas en él antes de encenderlo.
- No utilice en aparato con un enchufe temporizador o con un enchufe manejable a distancia.

Vista general del aparato y teclas de función

1 Tapa de vidrio

2 Recipiente de cocción extraible

3 Menú

4 Temperatura/ Temporizador

5 Inicio/Interrupción

6 Encender / Apagar

Puesta en funcionamiento y utilización

Coloque el aparato sobre una superficie plana y enchúfelo a la red. Pulse la tecla de encendido durante 3 segundos hasta que las luces de control y el display se iluminen.

Aviso sobre la máquina de cocción Sous-Vide
Para poder cocer los alimentos con la máquina de cocción, estos deben haber sido envueltos en los envases correspondientes y haber sido envasados al vacío.

Temperatura de cocción
La gama de temperatura del aparato abarca entre 40-90 °C.
Puede ajustar la temperatura a intervalos de 1°C . Cada alimento tiene un grado de temperatura de cocción determinado. Puede mirar en la tabla del siguiente apartado la temperatura recomendada para cada alimento.

Tiempo de cocción
El tiempo de cocción depende más del grosor que del peso de cada alimento. El tiempo de cocción predeterminado es de 1 hora. Puede ajustar este tiempo entre un abanico de 1-24 horas. Puede mirar los tiempos de cocción en la tabla del siguiente apartado.

Los alimentos más apropiados para la cocción
La carne es uno de los alimentos más adecuados para la cocción al vapor en el aparato Sorus-Vide, ya que se mantiene tierna y conserva todo su sabor. Los siguientes alimentos se adecúan muy bien la cocción al vapor Sorus-vide:

- Carnes rojas. Carne de ternera, cerdo o cordero.
- Carne de ave, como pollo, pavo o pato.
- Hortalizas en dados como patatas, zanahorias, nabos o chirivías.
- Frutas carnosas firmes como manzanas o peras.
- Verduras y hortalizas blandas como guisantes, espárragos, brécol, coliflor, berenjenas o cebolla.
- Frutas blandas como mango, ciruelas, albaricoques, melocotones, nectarinas o fresas.

Envasado al vacío de los alimentos

Antes de envasar los alimentos al vacío, puede añadir a las respectivas bolsas sus salsas y sus especias favoritas, untarlas con mantequilla o regarlas con aceite. Utilice una máquina de envasado al vacío para absorber todo el aire del interior de las bolsas. El proceso de envasado al vacío garantiza la conservación de todo el sabor natural, y propicia que los alimentos absorban mejor las salsas y las especias. Después de la cocción al vapor, puede freír la carne en la sartén para potenciar aún más su sabor.

La máquina de cocción al Vapor Sous- vide. Modo de empleo.

- Llene de agua el recipiente de cocción y ponga la tapadera. Pulse varias veces la tecla Menú y elija la opción "Sous-Vide". El piloto de control le mostrará el programa que ha seleccionado.
- Utilice las teclas con las flechas para seleccionar la temperatura adecuada. Pulse varias veces la tecla del temporizador (TIME) para determinar el tiempo de cocción. Con cada pulsación aumentará el tiempo de cocción 10 minutos. Una vez que haya elegido la temperatura y el tiempo de cocción, pulse la tecla START (inicio) para accionar el proceso de precalentado.
- Mientras el aparato esté en el modo precalentado, se iluminará el piloto rojo de control. Cuando el aparato alcance la temperatura programada, emitirá una señal sonora que indica que el aparato está preparado para comenzar con el proceso de cocción. Abra la tapadera y con la ayuda de unas tenazas de cocina, llene el recipiente de cocción con las bolsas con los alimentos. Asegúrese de que las bolsas están cubiertas completamente con agua sin que la marca MAX quede desbordada.
- Pulse la tecla START (inicio) para comenzar con el proceso de cocción al vapor. Cuando el tiempo programado haya concluido, el aparato emitirá tres veces una señal sonora y se desconectará automáticamente.

Tiempos y temperaturas de cocción recomendados

Alimento	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Grosor
Filete de ternera, Chuletas	≥49°C	1-6 Horas	1-2 cm
Entrecot de ternera	≥49°C	2-8 Horas	4-5 cm
Cuello de ternera, pierna de cordero, carne de caza	≥49°C	8-24 Horas	4-6 cm
Tripa de cerdo	82°C	10-12 Horas	3-6 cm
Costillas de cerdo	59°C	10-12 Horas	2-3 cm
Chuletas de cerdo	≥56°C	4-8 Horas	2-4 cm
Redondo de cerdo	≥56°C	10-12 Horas	5-7 cm
Pechuga de pollo	82°C	2-6 Horas	3-5 cm
Filete de pechuga de pollo	64°C	1-4 Horas	3-5 cm
Alas de pollo con hueso	82°C	2-6 Horas	3-5 cm
Alas de pollo sin hueso	64°C	1-4 Horas	3-5 cm
Muslo de pollo	82°C	2-6 Horas	5-7 cm
Pechuga de pato	64°C	3-8 Horas	3-5 cm
Pescado magro	≥47°C	1-2 Horas	3-5 cm
Pescado graso	≥47°C	1-2 Horas	3-5 cm
Gambas/ langostinos	60°C	1 Hora	2-4 cm
Cola de bogavante	60°C	1 Hora	4-6 cm
Vieras	60°C	1 Hora	2-4 cm
Hortalizas en dados	≥83°C	1-2 Horas	1-5 cm
Verduras /hortalizas blandas	≥83°C	1-2 Horas	1-5 cm

El tiempo de cocción depende en gran medida del grosor y de la textura de cada alimento. Los tiempos que aparecen en la tabla tienen un valor orientativo. Puede usted probar con tiempos y temperaturas de cocción diferentes hasta que encuentre el resultado más deseado. Los grosores que figuran en la tabla se refieren a los alimentos envasados al vacío. A menor grosor, menor tiempo de cocción.

Temperaturas recomendadas para alcanzar determinados grados de cocción

Ternera, cordero y cerdo	Poco hecho: 40 °C Poco hecho/Medio : 56 °C Medio: 60 °C Medio/ Hecho: 65 °C Hecho: 70 °C
Carne de ave	Con huesos : 82 °C Sin huesos : 64 °C
Pescados y mariscos	Poco hecho: 47 °C Poco hecho/ Medio: 56 °C Medio: 60 °C
Verduras y hortalizas	83-87°C

Consejos de cocción

- Tenga cuidado de no llenar con demasiada agua el recipiente de cocción. El nivel de agua debe encontrase siempre entre las marcas MIN y MAX. Los alimentos deben estar cubiertos completamente por el agua.
- Corte la carne en pequeños trozos para que quede más tierna y para disminuir el tiempo de cocción. Para que los alimentos se cuezan al mismo tiempo, le recomendamos cortarlos en trozos del mismo tamaño.
- El proceso de cocción genera agua condensada. Esto puede provocar que el entorno del aparato se enturbie. Levante la tapa con cuidado para que el agua condensada vuelva de nuevo al recipiente de cocción. Durante el proceso de cocción, levante la tapa lo menos posible para evitar que el calor se escape.

Limpieza y cuidados

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de desmontarlo.
- La tapa y el recipiente de cocción puede colocarlos en el lavavajillas. Coloque la tapa en la parte superior del lavavajillas. Ponga el recipiente en remojo con agua caliente para que se desprendan los restos de alimentos adheridos.
- Antes de colocar la partes en el aparato, séquelas bien.
- Limpie la superficie superior con un paño húmedo y séquela después.
- No emplee limpiadores disolventes ni corrosivos.
- Nunca sumerja el aparato ni agua ni en ningún otro líquido. El aparato contiene partes eléctricas.

Retirada y declaración de conformidad

Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/EG. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Fabricante : CHAL- TEC Vertriebs- + Handels GmbH , Wallstraße 16, 10179 Berlin Alemania

CE

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética)
2011/65/UE (Refundición RoHS2)
2006/95/CE (Baja tensión)